

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт Экономики и управления АПК
Кафедра «Технологии переработки и хранения продуктов
животноводства»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Шапорова З.Е. -

Шапорова З.Е.

"04"

09

20 17 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Ныжикова Н.И.

Ныжикова Н.И.

"08"

09

20 17 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы технологических знаний и организация производственных процессов
по отраслям сельского хозяйства (животноводство)

ФГОС ВО

Направление подготовки 38.03.01. «Экономика»
(код, наименование)

Профиль: «Финансы и бухгалтерский учет в АПК»

Курс: 1

Семестр: 2

Форма обучения: заочная

Квалификация выпускника: Бакалавр

Красноярск, 20 17

Составитель: Федорова Екатерина Георгиевна, к.с.-х.н.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «04» 09 2017г.

Рецензент: * Шадрин Сергей Владимирович, к.с.-х.н., генеральным директором Открытого Акционерного Общества «КРАСНОЯРСКАГРОПЛЕМ»
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«04» 09 2017г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.01 Экономика, ОПОП и Учебного плана по направлению подготовки 38.03.01 Экономика

Программа обсуждена на заседании кафедры зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства протокол № 1 «04» 09 2017г.


Зав. кафедрой Лефлер Т.Ф., д.с.-х.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «04» 09 2017г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института ЭиУ АПК
_____ протокол № 1 «04» 09 2017г.

Председатель методической комиссии 
_____ Белова Л.А., ст.преподаватель
(ФИО, ученая степень, ученое звание) «04» 09 2017г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки
(специальности) Власова Е.Ю., к.э.н., доцент
 (ФИО, ученая степень, ученое звание) «04» 09 2017г.

Оглавление

АННОТАЦИЯ	5
1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ	5
1.1. Внешние и внутренние требования.....	5
1.2. Место дисциплины в учебном процессе.....	5
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.1. Структура дисциплины	7
4.2. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины	8
4.3. Содержание модулей дисциплины	10
4.4. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ	12
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ	14
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ.....	22
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	22
6.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА	22
6.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА	23
6.3 ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	23
6.4 Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети ИНТЕРНЕТ.....	23
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	26
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	26
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	28
10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	29
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД.....	30

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Основы технологических знаний и организация производственных процессов по отраслям сельского хозяйства (животноводство)» относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модули) подготовки студентов по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика», профиль «Финансы и бухгалтерский учет в АПК».

Дисциплина реализуется в институте экономики и управления АПК кафедрой Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных компетенций (ОПК-4) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технологией кормления, содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных, переработкой и хранением животноводческой продукции, с решением технологических задач и выбором оптимального варианта высокоэффективного производства; определяет социальную значимость и экономическую целесообразность производства конкретной животноводческой продукции.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельную работу студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, выполнения контрольной работы и промежуточный контроль в форме экзамена (1 семестр).

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 часов). Программой дисциплины предусмотрены лекционные (4 часа), практические (8 часов) занятия и самостоятельная работа студента (195 часов), контроль – экзамен (9 часов).

1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Основы технологических знаний и организация производственных процессов по отраслям сельского хозяйства (животноводство)» включена в ОПОП, в базовую часть Блока 1 Дисциплины (модули).

Реализация в дисциплине требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 38.03.01 – Экономика, профиль – Финансы и бухгалтерский учет в АПК должна формировать следующие компетенции:

Индекс компетенции	Название компетенции
ОПК-4	способностью находить организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности и готовность нести за них ответственность

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Основы технологических знаний и организация производственных процессов по отраслям сельского хозяйства (животноводство)» является комплексной, в которой интегрированы знания естественных, технических наук (биология, физика, химия), что обеспечивает прямую связь дисциплины с данными предметами, изучаемыми в объеме общего среднего образования.

Дисциплина «Основы технологических знаний и организация производственных процессов по отраслям сельского хозяйства (животноводство)» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Экономический анализ», «Экономика предприятий».

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью дисциплины «Основы технологических знаний и организация производственных процессов по отраслям сельского хозяйства (животноводство)» является освоение студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в области производственно-экономических организаций различных отраслей, сфер и форм собственности, органы государственной и муниципальной власти для способностью находить организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности и готовность нести за них ответственность

Задачи дисциплины:

расчетно-экономическая деятельность:

- подготовка исходных данных для проведения расчетов экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов;
- проведение расчетов экономических и социально-экономических показателей на основе типовых методик с учетом действующей нормативно-правовой базы;

аналитическая, научно-исследовательская деятельность:

- поиск информации по полученному заданию, сбор и анализ данных, необходимых для проведения конкретных экономических расчетов;
- обработка массивов экономических данных в соответствии с поставленной задачей, анализ, оценка, интерпретация полученных результатов и обоснование выводов;
- построение стандартных теоретических и эконометрических моделей исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к области профессиональной деятельности, анализ и интерпретация полученных результатов;
- подготовка информационных обзоров, аналитических отчетов;
- участие в разработке проектных решений в области профессиональной деятельности, подготовке предложений и мероприятий по реализации разработанных проектов и программ;

организационно-управленческая деятельность:

- участие в разработке вариантов управленческих решений, обосновании их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений;
- обеспечить усвоение студентами знаний по технологии производства животноводческой продукции;
- способствовать формированию знаний по безотходной, ресурсосберегающей технологии переработки молока и мяса;
- способствовать развитию аналитических способностей студентов применительно к основным проблемам животноводства.

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

общепрофессиональные компетенции (ОПК-4):

- способностью находить организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности и готовность нести за них ответственность

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- состояние животноводческих отраслей АПК и технологии производства молока и говядины, свинины, шерсти и баранины, яиц и мяса птицы,
- технологии переработки и хранения животноводческой продукции на всех типах с.-х. предприятий;
- требования к качеству сырья и готовых продуктов в соответствии с действующими и техническими регламентами;

- практику применения законодательства РФ по вопросам оформления первичных учетных документов;
- внутренние организационно-распорядительные документы экономического субъекта, регламентирующие порядок составления, хранения и передачу в архив первичных учетных документов;
- порядок составления сводных учетных документов в целях осуществления контроля и упорядочения обработки данных о фактах хозяйственной деятельности.

Уметь:

- анализировать данные отечественной и зарубежной статистики и определять стратегические и экономические аспекты новых технологий,
- выявлять тенденции изменений социально-экономических показателей и создавать необходимые условия для внедрения современных технологических решений производства животноводческой продукции;
- управлять качеством животноводческой продукции.
- составлять (оформлять) первичные учетные документы;
- владеть приемами комплексной проверки первичных учетных документов.

Владеть:

- методами производственных и продуктовых расчетов в животноводстве.

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ, 216 ч, распределение по видам работ и семестрам представлено в таблице 1.

Таблица 1

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость			
	зач. ед.	час.	по семестрам	
			№1	№2
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	6	216	216	-
Контактная работа	0,3	12	12	-
Лекции (Л)		4	4	-
Практические занятия (ПЗ)		8	8	-
<i>в т.ч. в интерактивной форме</i>		2	2	
Самостоятельная работа (СРС)	5,4	195	195	-
в том числе:				
самостоятельное изучение тем и разделов		165	165	-
подготовка к текущему контролю знаний		10	10	-
контрольная работа		20	20	-
Контроль	0,3	9	9	-
Вид промежуточного контроля:	экзамен			

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе		Формы контроля
			лекции	практические занятия	
1	Основы кормления	6	2	4	Сдача ситуационных за-

	и разведения с.-х. животных				дач практических занятий, сдача тем самостоятельной работы, тестирование в LMS Moodle по итогам изучения раздела, контрольная работа
2	Скотоводство. Технология производства молока и говядины	6	2	4	Сдача ситуационных задач практических занятий, сдача тем самостоятельной работы, контрольная работа, тестирование в LMS Moodle по итогам изучения раздела
3	Свиноводство. Технология производства свинины	-	-	-	Сдача ситуационных задач практических занятий, сдача тем самостоятельной работы, контрольная работа, тестирование в LMS Moodle по итогам изучения раздела
4	Овцеводство. Технология производства продукции овцеводства	-	-	-	Сдача ситуационных задач практических занятий, сдача тем самостоятельной работы, контрольная работа, тестирование в LMS Moodle по итогам изучения раздела
5	Птицеводство. Технология производства яиц и мяса птицы	-	-	-	Сдача ситуационных задач практических занятий, сдача тем самостоятельной работы, контрольная работа, тестирование в LMS Moodle по итогам изучения раздела
6	Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства	-	-	-	Сдача ситуационных задач практических занятий, сдача тем самостоятельной работы, контрольная работа, тестирование в LMS Moodle по итогам изучения раздела
	Итого	12	4	8	Экзамен в виде промежуточного тестирования по дисциплине в LMS Moodle

4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ПЗ	

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ПЗ	
Модуль 1 Основы кормления и разведения с.-х. животных	37	2	4	31
Модульная единица 1.1 Значение, состояние и перспективы развития животноводства	8	-	-	8
Модульная единица 1.2 Кормление с.-х. животных	11	2	4	5
Модульная единица 1.3 Разведение с.-х. животных	18	-	-	18
Модуль 2 Скотоводство. Технология производства молока и говядины	38	2	4	32
Модульная единица 2.1 Технология производства молока	20	2	4	14
Модульная единица 2.2 Технология производства говядины	18	-	-	18
Модуль 3 Свиноводство. Технология производства свинины	34	-	-	34
Модульная единица 3.1 Организационно-технологические принципы производства свинины	17	-	-	17
Модульная единица 3.2 Методы учета и планирования продуктивности свиней	17	-	-	17
Модуль 4 Овцеводство. Технология производства продукции овцеводства	32	-	-	32
Модульная единица 4.1 Основные производственные процессы в овцеводстве	16	-	-	16
Модульная единица 4.2 Методы учета продуктивности овец	16	-	-	16
Модуль 5 Птицеводство. Технология производства яиц и мяса птицы	34	-	-	34
Модульная единица 5.1 Технология промышленного производства яиц	17	-	-	17
Модульная единица 5.2 Технология производства мяса птицы	17	-	-	17
Модуль 6 Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства	32	-	-	32
Модульная единица 6.1 Основы технологии переработки молока	16	-	-	16
Модульная единица 6.2 Основы технологии переработки продуктов убоя	16	-	-	16
Контроль	9	-	-	-
ИТОГО	216	4	8	195

4.3. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Основы кормления и разведения с.-х. животных

Модульная единица 1.1 Значение, состояние и перспективы развития животноводства

Состояние агропромышленного комплекса РФ. Место Красноярского края в СФО по основным показателям сельскохозяйственного производства (молоко, мясо, яйцо, шерсть). Показатели эффективности производства продукции животноводства (в динамике). Основные проблемы отрасли животноводства, перспективы развития отрасли.

Модульная единица 1.2. Кормление с.-х. животных

Классификация кормов. Заготовка кормов, их учет и хранение, подготовка к скармливанию. Понятие о питательности кормов. Основы нормированного кормления животных. Определение потребности животноводства в кормах.

Модульная единица 1.3. Разведение сельскохозяйственных животных

Понятие о породе. Методы разведения сельскохозяйственных животных. Учет и планирование роста сельскохозяйственных животных. Продуктивная и племенная ценность животных. Производственный и племенной учет в животноводстве.

Модуль 2. Скотоводство. Технология производства молока и говядины.

Модульная единица 2.1 Технология производства молока

Задачи и проблемы интенсификации молочного скотоводства. Молочная продуктивность: учет и планирование надоев молока. Факторы, влияющие на молочную продуктивность. Системы, методы и способы содержания двойного стада. Технология выращивания ремонтного молодняка.

Модульная единица 2.2 Технология производства говядины

Биологические и технологические особенности мясного скотоводства. Мясная продуктивность крупного рогатого скота и факторы, влияющие на мясную продуктивность и качество говядины. Системы, методы и способы содержания и кормления мясного скота. Технология выращивания молодняка в мясном скотоводстве. Организация поточно-ритмичного производства говядины. Экономические аспекты производства говядины.

Модуль 3. Свиноводство. Технология производства свинины.

Модульная единица 3.1 Организационно-технологические принципы производства свинины.

Типы свиноводческих предприятий, структура стада. Перспективные технологические модели производства: поточная технология, цикличная технология (для малых и средних предприятий). Технологические нормативы при содержании свиней. Особенности кормления свиней. Воспроизводство свиней.

Модульная единица 3.2 Методы учета и планирования продуктивности свиней.

Воспроизводительные качества: многоплодие, крупноплодность, молочность, сохранность поросят. Откормочные качества: скороспелость, прирост живой массы, категории упитанности, затраты корма на 1 кг прироста. Мясные качества: убойная масса, убойный выход, масса туши, длина туши, толщина шпика, площадь мышечного глазка, морфологический состав туши.

Модуль 4. Овцеводство. Технология производства продукции овцеводства.

Модульная единица 4.1. Основные производственные процессы в овцеводстве

Типы и размеры овцеводческих предприятий. Годовой цикл технологических процессов в овцеводстве: выбраковка овец, формирование отар, осеменение маток, ягнение, стрижка, нагул и откорм. Системы содержания овец. Организация кормления овец: потребность в кормах, естественные и искусственные зимние пастбища.

Модульная единица 4.2. Методы учета продуктивности овец

Мясная продуктивность: предубойная живая масса, категория упитанности убойных животных и туш, убойная масса туши, убойный выход, сортовой и морфологический состав туш. Молочная продуктивность овец и коз. Шерстная продуктивность: классификация шерсти, классировка шерсти, выход мытой шерсти, реализация шерсти. меховое, шубное, кожевенное сырье.

Модуль 5. Птицеводство. Технология производства яиц и мяса птицы

Модульная единица 5.1. Технология промышленного производства яиц

Основные принципы организации технологического процесса: содержание родительского стада, выращивания ремонтного молодняка, содержание промышленного стада кур, комплектование промышленного стада, кормление птицы. Яичная продуктивность. Оценка качества яиц.

Модульная единица 5.2. Технология производства мяса птицы

Технология выращивания бройлеров. Производство мяса индеек, уток, гусей, цесарок, перепелов. Мясная продуктивность, показатели мясной продуктивности.

Модуль 6. Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства

Модульная единица 6.1. Основы технологии переработки молока

Требования к сырому молоку и продуктам его переработки. Технологические процессы первичной обработки, его хранение и перевозка. Порядок приемки сырого молока.

Ассортимент молочных продуктов. Технологические процессы производства молочных продуктов. Продуктовые расчеты на молочных предприятиях. Использование вторичного молочного сырья.

Модульная единица 6.1. Основы технологии переработки продуктов уоя

Сырье мясной промышленности. Виды предприятий по переработки мяса. Транспортировка убойных животных. Порядок и условия реализации убойных животных. Товарная оценка мяса, нормы выхода продуктов уоя. Побочные продукты уоя, их классификация и использование. Оценка кожевенного сырья. Особенности организации и планирования основных производств мясной промышленности.

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид ² контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Основы кормления и разведения с.-х. животных		-	2
	Модульная единица 1.1 Значение, состояние и перспективы развития животноводства	Лекция № 1. Значение, состояние и перспективы развития животноводства	Тестирование в LMS Moodle по итогам изучения раздела	-
		Лекция №2 Кормление сельскохозяйственных животных		2
		Лекция №3. Основы разведения сельскохозяйственных животных		-
2	Модуль 2. Скотоводство. Технология производства молока и говядины		-	2
	Модульная единица 2.1 Технология производства молока	Лекция № 4. Скотоводство. Общие вопросы производства	Тестирование в LMS Moodle по итогам изучения раздела	2
		Лекция №5 Технология производства молока		-
	Модульная единица 2.2 Технология производства говядины	Лекция № 6. Технология производства говядины		-
3	Модуль 3. Свиноводство. Технология производства свинины		-	-

² Вид мероприятия: тестирование, коллоквиум, зачет, экзамен, другое

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид ² контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модульная единица 3.1 Организационно-технологические принципы производства свинины	Лекция № 7. Свиноводство. Технология производство свинины	Тестирование в LMS Moodle по итогам изучения раздела	-
4	Модуль 4. Овцеводство. Технология производства продукции овцеводства		-	-
	Модульная единица 4.1 Основные производственные процессы в овцеводстве	Лекция № 8. Технология производства продуктов овцеводства	Тестирование в LMS Moodle по итогам изучения раздела	-
5	Модуль 5. Птицеводство. Технология производства яиц и мяса птицы		-	-
	Модульная единица 5.1 Технология промышленного производства яиц	Лекция №9. Технология производства яиц и мяса птицы	Тестирование в LMS Moodle по итогам изучения раздела	-
6	Модуль 6. Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства		-	-
	Модульная единица 6.1 Основы технологии переработки молока	Лекция №10. Общая технология молока	Тестирование в LMS Moodle по итогам изучения раздела	-
		Лекция №11 Основы цельномолочной продукции		-
		Лекция №12 Основы сыроделия		-
		Лекция №13 Основы маслоделия		-
	Модульная единица 6.2 Основы технологии продуктов убоя	Лекция №14. Основы технологии первичной переработки продуктов убоя		-
	Итого	-	Экзамен в виде промежуточного тестирования по дисциплине в LMS Moodle	4

4.4. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид ³ контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Основы кормления и разведения с.-х. животных		Тестирование в LMS	4

³ Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид ³ контрольного мероприятия	Кол-во часов
			Moodle по итогам изучения раздела	
	Модульная единица 1. Кормление с.-х. животных	Занятие № 1. Питательность кормов. Основы нормированного кормления	сдача ситуационных задач	2
		Занятие №2. Определение потребности животноводства в кормах		2
	Модульная единица 2. Разведение с.-х. животных	Занятие №3. Рост и развитие с.-х. животных	сдача ситуационных задач	-
2	Модуль 2. Скотоводство. Технология производства молока и говядины		Тестирование в LMS Moodle по итогам изучения раздела	4
	Модульная единица 2.1 Технология производства молока	Занятие № 4 Учет движения поголовья крупного рогатого скота	сдача ситуационных задач	-
		Занятие №5. Учет и оценка молочной продуктивности коров	сдача ситуационных задач	2
	Модульная единица 2.2 Технология производства говядины	Занятие №6. Учет и оценка мясной продуктивности	сдача ситуационных задач	2
		Занятие №7. Программа движения поголовья для с.-х. предприятий по производству говядины	сдача ситуационных задач	-
3	Модуль 3. Свиноводство. Технология производства свинины		Тестирование в LMS Moodle по итогам изучения раздела	-
	Модульная единица 3.1 Организационно-технологические принципы производства свинины	Занятие 8. Расчет поточной технологии производства свинины на свинокомплексах и крупных фермах	сдача ситуационных задач	-
	Модульная единица 3.2 Методы учета и планирования продуктивности свиней	Занятие №9. Учет и оценка продуктивности свиней. Основы первичного учета в производстве	сдача ситуационных задач	-
4	Модуль 4. Овцеводство. Технология производства продукции овцеводства		Тестирование в LMS Moodle по итогам изучения раздела	-
	Модульная единица	Занятие №10 Расчет потребно-	сдача ситуаци-	-

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид ³ контрольного мероприятия	Кол-во часов
	4.1. Основные производственные процессы в овцеводстве	сти в кормах. Затраты корма на производство шерсти, мяса	онных задач	
	4.2 Методы учета продуктивности овец	Занятие №11. Учет и оценка шерстной и мясной продуктивности	сдача ситуационных задач	-
5	Модуль 5. Птицеводство. Технология производства яиц и мяса птицы		Тестирование в LMS Moodle по итогам изучения раздела	-
	Модульная единица 5.1 Технология промышленного производства яиц	Занятие №12. Расчет движения кур промышленного стада яичного направления	сдача ситуационных задач	-
		Занятие №13. Методы учета и оценки яичной продуктивности кур. Оценка качества куриных пищевых яиц	сдача ситуационных задач	-
	Модульная единица 5.2 Технология производства мяса птицы	Занятие №14. Мясная продуктивность с.-х. птицы. Нормы выхода мяса, субпродуктов, потери при охлаждении, замораживании и хранении	сдача ситуационных задач	-
6	Модуль 6. Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства		Тестирование в LMS Moodle по итогам изучения раздела	-
	Модульная единица 6.1 Основы технологии переработки молока	Занятие №15. Идентификация молока, средства и методы обнаружения фальсификации молока. Порядок приема и учета сырого молока	сдача ситуационных задач	-
		Занятие №16. Расчет расхода сырья и выхода готового продукта. Продуктовые расчеты	сдача ситуационных задач	-
	Модульная единица 6.2 Основы технологии переработки продуктов убоя	Занятие №17. План сырьевого снабжения мясоперерабатывающих предприятий. Оценка кожевенного сырья.	сдача ситуационных задач	-
	Итого		Экзамен в виде промежуточного тестирования по дисциплине в LMS Moodle	8

4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Задачи СРС - систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов; углубление и расширение теоретических знаний; формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу; развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации; развитие исследовательских умений; использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических занятиях, для эффективной подготовки к экзамену.

Виды внеаудиторной самостоятельной работы:

- **самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины (таблица 6)**, выполняется в виде конспектов подготовленных студентом в письменном (6-9 листов), печатном виде (4-5 листа формата А4) или в форме презентации (не менее 10 слайдов) (преподаватель рецензирует каждую работу);

- **подготовка к выполнению текущего контроля** – (вопросы тестовых заданий по каждому модулю приведена в учебных пособиях:

Тексты для самоотестирования представлены в следующем источниках:

1. Флоренсова Б.С. Технология производства продуктов животноводства.- Красноярск: изд-во Красноярский ГАУ, 2010.-136 с.
2. Флоренсова, Б.С. Технология производства и переработки продукции животноводства: учеб. пособие / Б.С. Флоренсова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2008. – 278 с.

№ и название модуля	№ источника	Расположение вопросов тестовых заданий, стр.
Модуль № 1 Основы кормления и разведения с.-х. животных	1	32-35
Модуль №2. Скотоводство. Технология производства молока и говядины	1	62-65
Модуль №3. Свиноводство. Технология производства свинины	1	83-85
Модуль №4. Овцеводство. Технология производства шерсти и баранины	1	101-104
Модуль №5 Птицеводство. Технология производства яиц и мяса птицы	1	116-118
Модуль №6. Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства	2	215-218

По окончании изучения каждого модуля (всего в курсе 6 дисциплинарных модулей) студент готовится к самотестированию.

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
1	Самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины		22

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
1	Модуль 1 Основы кормления и разведения с.-х. животных		28
1.1	Модульная единица 1.1 Кормление с.-х. животных	Классификация кормов. Заготовка кормов, их хранение, подготовка к скармливанию. Понятие о питательности кормов. Основы нормированного кормления. Значение, состояние и перспективы развития животноводства	14
1.2	Модульная единица 1.3 Разведение с.-х. животных	Понятие о породе. Методы разведения сельскохозяйственных животных. Продуктивная и племенная ценность животных. Основы разведения сельскохозяйственных животных. Рост и развитие с.-х. животных.	14
2	Модуль 2. Скотоводство. Технология производства молока и говядины		28
2.1	Модульная единица 2.1 Технология производства молока	Задачи и проблемы интенсификации молочного скотоводства. Факторы, влияющие на молочную продуктивность коров. Технология производства молока. Учет движения поголовья крупного рогатого скота	14
2.2	Модульная единица 2.2 Технология производства говядины	Биологические и технологические особенности мясного скотоводства. Технология производства говядины. Программа движения поголовья для с.-х. предприятий по производству говядины	14
3	Модуль 3. Свиноводство. Технология производства свинины		26
3.1	Модульная единица 3.1 Организационно-технологические принципы производства свинины	Типы свиноводческих предприятий. Структура стада. Особенности кормления свиней. Воспроизводство. Свиноводство. Технология производства свинины. Расчет поточной технологии производства свинины на свинокомплексах и крупных фермах. Учет и оценка продуктивности свиней. Основы первичного учета в производстве.	26
4	Модуль 4. Овцеводство. Технология производства продукции овцеводства		26
4.1	Модульная единица 4.1 Основные производственные процессы в овцеводстве	Типы и размеры овцеводческих предприятий. Годовой цикл технологических процессов в овцеводстве. Технология производства продуктов овцеводства. Расчет потребности в кормах. Затраты корма на производство шерсти, мяса. Учет и оценка шерстной и мясной продуктивности.	26
5	Модуль 5. Птицеводство. Технология производства яиц и мяса птицы		26
5.1	Модульная единица 5.1 Технология промышленного производства яиц	Технология инкубации яиц. Технология производства яиц и мяса птицы. Расчет движения кур промышленного стада яичного направления. Методы учета и оценки яичной продуктивности кур. Оценка качества куриных пищевых яиц.	16
5.2	Модульная единица 5.2 Технология производства мяса птицы	Производство мяса индеек, уток, гусей, цесарок, перепелов	10
6	Модуль 6. Технологические основы переработки, хранения и стандар-		31

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
тизации продукции животноводства			
6.1	Модульная единица 6.1 Основы технологии переработки молока	Изучение положений технологических регламентов на молоко и молочные продукты. Ознакомление с технологическими процессами переработки молока и молочных продуктов. Общая технология молока. Основы цельномолочной продукции. Основы сыроделия. Основы маслоделия. Идентификация молока, средства и методы обнаружения фальсификации молока. Порядок приема и учета сырого молока. Расчет расхода сырья и выхода готового продукта. Продуктовые расчеты.	17
6.2	Модульная единица 6.2 Основы технологии переработки продуктов убоя	Побочные продукты убоя: субпродукты, пищевой жир, кишечное сырье, кровь. Основы технологии первичной переработки продуктов убоя. Мясная продуктивность с.-х. птицы. Нормы выхода мяса, субпродуктов, потери при охлаждении, замораживании и хранении. План сырьевого снабжения мясоперерабатывающих предприятий. Оценка кожевенного сырья.	14
2	Подготовка к выполнению текущего контроля		10
3	Контрольная работа		20
4	Итого СРС		195

4.5.2. Контрольная работа

№ п/п	Вопросы для контрольных работ	Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком)
1	Понятие о молоке. Пищевое и биологическое значение молока и молочных продуктов в питании населения и в кормлении сельскохозяйственных животных.	О-1; Д-1,2,3
2	Современное состояние производства и потребление молока и молочных продуктов в нашей стране и других странах мира.	О-1; Д-1,2,3
3	Организация раздоя коров, учет удоя, жирномолочность и белковомолочность.	О-1; Д-1,2,3
4	Планирования удоев.	О-1; Д-1,2,3
5	Технология содержания, кормления доения молочного скота.	О-1; Д-1,2,3
6	Системы, методы и способы содержания коров.	О-1; Д-1,2,3
7	Основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и его хранению.	О-1; Д-1,2,3
8	Удельный вес говядины в производстве продуктов питания. Научно обоснованные нормы пита-	О-1; Д-1,2,3

№ п/п	Вопросы для контрольных работ	Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком)
	ния, как основа планирования производства говядины.	
9	Факторы, влияющие на мясные качества животных (порода, тип, возраст).	О-1; Д-1,2,3
10	Виды откорма крупно рогатого скота.	О-1; Д-1,2,3
11	Межхозяйственная и внутрихозяйственная специализация, и концентрация производства говядины.	О-1; Д-1,2,3
12	Технология содержания и кормления мясного скота с полным циклом оборота: выращивание, доращивание и откорм; откорм взрослого скота на откормочных площадках.	О-1; Д-1,2,3
13	Способы транспортировки животных. Экономическое обоснование различных способов транспортировки скота.	О-1; Д-1,2,3
14	Экономическая целесообразность и условия развития мясных пород скота в России.	О-1; Д-1,2,3
15	Общие положения о порядке взаимоотношений между производителями мяса и мясоперерабатывающими предприятиями. Правила приемки-сдачи скота и расчетов за него. Цены реализации.	О-1; Д-1,2,3
16	Организация и техника выращивания ремонтного молодняка. Методы выращивания племенного и пользовательного молодняка в молочный и после молочный период.	О-1; Д-1,2,3
17	Учет и планирование роста.	О-1; Д-1,2,3
18	Назначение специализированных хозяйств по выращиванию молодняка.	О-1; Д-1,2,3
19	Технология выращивания нетелей. Подготовка нетелей к отелу и раздоя.	О-1; Д-1,2,3
20	Выращивание и проверка быков по собственной продуктивности.	О-1; Д-1,2,3
21	Первичная обработка молока и говядины, оценка их качества	О-1; Д-1,2,3
22	Приемка, очистка, охлаждение, хранение и транспортировка молока. Сохранение качества полученного молока при первичной обработке, хранении и транспортировании.	О-1; Д-1,2,3
23	Оценка различных способов очистки, охлаждения, пастеризации, хранения и транспортирования молока.	О-1; Д-1,2,3
24	Характеристика качества молока в соответствии с ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье – сырье»	О-1; Д-1,2,3

№ п/п	Вопросы для контрольных работ	Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком)
25	Пороки молока и меры их предупреждения.	О-1; Д-1,2,3
26	Первичная обработка говядины, предусмотренные ГОСТ.	О-1; Д-1,2,3
27	Экономическое значение и рациональное использование молока основных видов сельскохозяйственных животных (коров, коз, овец, кобылиц и др.).	О-1; Д-1,2,3
28	Ассортимент питьевого молока.	О-1; Д-1,2,3
29	Экономическое обоснование производства питьевого молока в различных типах хозяйств, при различных формах организации труда.	О-1; Д-1,2,3
30	Сепарирование, получение сливок и обезжиренного молока и их рациональная переработка и использование.	О-1; Д-1,2,3
31	Производство и значение кисломолочных напитков.	О-1; Д-1,2,3
32	Экономическое обоснование производства кисломолочных продуктов на основе безотходной технологии.	О-1; Д-1,2,3
33	Производство и значение творог.	О-1; Д-1,2,3
34	Основы маслоделия. Зависимость выхода и качества масла от различных факторов.	О-1; Д-1,2,3
35	Основы сыроделия.	О-1; Д-1,2,3
36	Влияние качества молока на выход и качество сыра.	О-1; Д-1,2,3
37	Экономическое обоснование производства масла по безотходной технологии.	О-1; Д-1,2,3
38	Основы производства молочных консервов и их рациональное использование.	О-1; Д-1,2,3
39	Основы производства сухих молочных продуктов и заменителей цельного молока и их рациональное использование.	О-1; Д-1,2,3
40	Безотходная переработка вторичных молочных продуктов (обезжиренное молоко, пахта, сыворотка, казеин и др.). Их питательная ценность и эффективное использование.	О-1; Д-1,2,3
41	Экономическое обоснование ассортимента и определение выхода молочной продукции.	О-1; Д-1,2,3
42	Заключение договоров по реализации молока и молочных продуктов.	О-1; Д-1,2,3
43	Экономическое обоснование проектирования и строительства молочных заводов и линий по переработки молока.	О-1; Д-1,2,3
44	Понятие о стандартизации. Виды стандартов, их	О-1; Д-1,2,3

№ п/п	Вопросы для контрольных работ	Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком)
	разработка и внедрение.	
45	Законодательная база стандартизации.	О-1; Д-1,2,3
46	Сертификация. Управление качеством продукции.	О-1; Д-1,2,3
47	Основные положения ГОСТ «Молоко натуральное коровье – сырье» Технические условия	О-1; Д-1,2,3
48	Требования ГОСТ «Молоко питьевое».	О-1; Д-1,2,3
49	Требования ГОСТов к оформлению документов при приемке продукции.	О-1; Д-1,2,3
50	Требования ГОСТов к маркировке продукции.	О-1; Д-1,2,3
51	Основные положения ГОСТ «Творог»	О-1; Д-1,2,3
52	Основные требования к хранению молочной продукции. Предельно допустимые потери убыли продукции при хранении.	О-1; Д-1,2,3
53	Пищевое и биологическое значение молока и молочных продуктов в питании населения и в кормлении сельскохозяйственных животных.	О-1; Д-1,2,3
54	Современное состояние производства и потребления молока и молочных продуктов в нашей стране и в других странах мира.	О-1; Д-1,2,3
55	Состав и свойства молока. Экономическое значение основных компонентов молока (жира, белка) при его продаже и выработке молочных продуктов.	О-1; Д-1,2,3
56	Изменчивость основных компонентов молока под влиянием различных факторов (кормления, условий содержания, породы, возраста).	О-1; Д-1,2,3
57	Жировой баланс, выход продуктов, как методы контроля за производством молочных продуктов.	О-1; Д-1,2,3
58	Расчет по расходу сырья при сыроделии.	О-1; Д-1,2,3
59	Методы определения нормативного расхода сырья, количества готового продукта.	О-1; Д-1,2,3
60	Основные уравнения материального баланса.	О-1; Д-1,2,3
61	Определение производственных потерь.	О-1; Д-1,2,3
62	Экономическое обоснование технологической схемы работы предприятий малой мощности (фермерский мясной пункт, убойный цех. колбасный цех).	О-1; Д-1,2,3
63	Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности.	О-1; Д-1,2,3
64	Типы мясоперерабатывающих предприятий.	О-1; Д-1,2,3
65	Предубойное содержание и предубойный ветеринарный осмотр животных.	О-1; Д-1,2,3

№ п/п	Вопросы для контрольных работ	Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком)
66	Правила сдачи и приема скота на мясокомбинаты и в скотоизготовительных организациях.	О-1; Д-1,2,3
67	Оплата за убойный скот, продаваемый предприятиям мясной промышленности.	О-1; Д-1,2,3
68	Особенности убоя крупного рогатого скота.	О-1; Д-1,2,3
69	Особенности убоя свиней.	О-1; Д-1,2,3
70	Особенности убоя лошадей.	О-1; Д-1,2,3
71	Особенности убоя птицы.	О-1; Д-1,2,3
72	Оценка туш крупного рогатого скота по категориям упитанности и правила их клеймения в соответствии с требованиями ГОСТа.	О-1; Д-1,2,3
73	Оценка туш свиней по категориям упитанности и правила их клеймения в соответствии с требованиями ГОСТа.	О-1; Д-1,2,3
74	Оценка туш овец и коз по категориям упитанности и правила их клеймения в соответствии с требованиями ГОСТа.	О-1; Д-1,2,3
75	Понятие об убойном выходе и убойной массе.	О-1; Д-1,2,3
76	Хранение, транспортировка, реализации мяса и мясопродуктов.	О-1; Д-1,2,3
77	Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической и технологической ценности мяса.	О-1; Д-1,2,3
78	Комплексная оценка качества мяса, факторы, влияющие на качество мяса.	О-1; Д-1,2,3
79	Сортовой разруб туш.	О-1; Д-1,2,3
80	Учет пола, возраста и упитанности животных при характеристике качества мяса.	О-1; Д-1,2,3
81	Методы консервирования мяса.	О-1; Д-1,2,3
82	Ветеринарно-гигиенические требования при хранении мяса. Оборудование мест хранения мяса.	О-1; Д-1,2,3
83	Основы технологии обработки субпродуктов. Экономическое обоснование их рационального использования.	О-1; Д-1,2,3
84	Основы технологии обработки пищевого жира. Экономическое обоснование его рационального использования.	О-1; Д-1,2,3
85	Основы технологии обработки кишечных продуктов. Экономическое обоснование его рационального использования.	О-1; Д-1,2,3
86	Основы технологии обработки крови. Экономическое обоснование ее рационального использования.	О-1; Д-1,2,3
87	Пух, перо, рога, копыта, волосы, щетина и их хо-	О-1; Д-1,2,3

№ п/п	Вопросы для контрольных работ	Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком)
	зяйственное значение.	
88	Сбор, хранение и правила сдачи пуха, пера, копыт, волос и щетины.	О-1; Д-1,2,3
89	Технология и гигиена первичной обработки кожевенного сырья.	О-1; Д-1,2,3
90	Хозяйственное значение кожевенного сырья.	О-1; Д-1,2,3
91	Правила приемки и оценки шкур.	О-1; Д-1,2,3
92	Экономическая целесообразность производства различного ассортимента колбасных и ветчинных изделий.	О-1; Д-1,2,3
93	Сырье для колбасного производства.	О-1; Д-1,2,3
94	Технологические операции, выполняемые при изготовлении колбасных изделий и копченостей.	О-1; Д-1,2,3
95	Ценообразование, порядок реализации готовой продукции.	О-1; Д-1,2,3
96	Реализация готовой продукции через разные формы торговых предприятий.	О-1; Д-1,2,3
97	Хранение готовой колбасной и ветчинной продукции.	О-1; Д-1,2,3
98	Пути сокращения потерь при производстве и хранении колбасных изделий.	О-1; Д-1,2,3
99	Показатели определения упитанности животных.	О-1; Д-1,2,3
100	Товароведческая оценка мяса.	О-1; Д-1,2,3
101	Сырье животного происхождения.	О-1; Д-1,2,3
102	Сбор, хранение и правила сдачи пуха, пера, копыт, волос и щетины.	О-1; Д-1,2,3

5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

Таблица 8

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ПЗ	СРС	Вид контроля
ОПК-4	№2 и №4	№1-2 и №5-6	Модули 1,2,3,4,5,6	Сдача ситуационных задач практических занятий, контрольная работа, тестирование в LMS Moodle по итогам изучения раздела, экзамен в виде промежуточного тестирования по дисциплине в LMS Moodle

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Основная литература

1. Технология производства и переработки животноводческой продукции: [учебное пособие для студентов высших учебных заведений / Н. Г. Макарец и др.] ; под общ. ред. Н. Г. Макареца. - 2-е изд., стер. - Калуга: Манускрипт, 2005. - 686 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Технология производства продуктов животноводства: учебное пособие для студентов, обучающихся по специальностям 080109.65 "Бухгалтерский учет", 080502.65 "Экономика и управление на предприятиях АПК" и по направлению подготовки бакалавров 080100.62 "Экономика" / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т; сост. Б. С. Флоренсова. - Красноярск: КрасГАУ, 2010. - 135 с.

2. Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки 080100.62 "Экономика", 080500.62 "Менеджмент" / Флоренсова Б. С. ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2012. - 90 с.

3. Производство продукции животноводства: тестовые задания / Т. А. Удалова; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2015. - 39 с.

4. Флоренсова Б.С. Технология производства и переработки продуктов животноводства. Программа учебной практики / Б.С. Флоренсова; КрасГАУ, Красноярск, 2011.-12 с.

6.3 Программное обеспечение

1. Операционная система Windows (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).

2. Офисный пакет приложений Microsoft Office (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).

3. Программа для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF - Acrobat Professional (образовательная лицензия № CE0806966 от 27.06.2008).

4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition. 1000-1499 Node 2 year Educational License (лицензия 17E0-171204-043145-330-825 с 12.04.2017 до 12.12.2019)

5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition. 1000-1499 Node 2 year Educational License (лицензия 1800-191210-144044-563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021)

6. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) – бесплатно распространяемое ПО

6.4 Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети ИНТЕРНЕТ

Электронные библиотечные системы:

1. Электронная библиотечная система «Лань» e.lanbook.com (договор № 22-2-19 от 08.07.19)

2. Электронная библиотечная система «Юрайт» <https://urait.ru/> (договор № 2/5-20)

3. Национальная электронная библиотека (Договор №101 / НЭБ / 2276 от 06.06.17)

Электронные библиотеки

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU elibrary.ru

5. Научная библиотека Красноярского ГАУ www.kgau.ru/new/biblioteka Ирбис 64) (web версия) договор сотрудничества от 2019 г.).

Информационные справочные системы

6. Информационно-правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru> (договор сотрудничества №20175200206 от 01.06.16).

7. Информационно-правовой портал «Гарант»: <http://www.garant.ru>

Научные базы данных и профессиональные сайты

8. Русскоязычный сайт международного издательства Elsevier www.elsevier.com (Списки журналов Scopus, Списки журналов ScienceDirect)

3/0

Таблица 9

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства Направление подготовки 38.03.01 Экономика
 Дисциплина Основы технологических знаний и организация производственных процессов по отраслям сельского хозяйства (животноводство)

Количество студентов 25

Общая трудоемкость дисциплины : лекций 4 ч; практические занятия 8 ч; СРС 195 ч, контроль – 9 ч.

Вид за- нятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хра- нения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Основная литература										
1. Л, ПЗ, СРС	Техноло- гия производства и переработ- ки животноводческо й продукции	Н. Г. Макаре в [и др.]	Манускрипт	2005	+		+		20	116
Дополнительная литература										
1. Л, ПЗ, СРС	Техноло- гия производства пр одук- тов животноводства	Б.С. Флоренсов а	КрасГАУ	2010	+		+		20	15
2. Л, ПЗ, СРС	Технологические основы переработ- ки, хранения и стандартиза- ции продукции жив отноводства:	Б.С.Флоренсов а	КрасГАУ	2012	+		+		20	63
	Производст- во продукции живот новодства	Т.А. Удалова	КрасГАУ	2015			+		20	2

Директор библиотеки



Председатель МК



Зав. кафедрой



института

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем, ведущим лекционные и практические занятия по дисциплине в следующих формах:

- сдача ситуационных задач;
- самостоятельное изучение тем и разделов в виде конспектов;
- тестирование по каждому разделу;
- контрольная работа.

Допуском к промежуточному контролю является выполнение и сдача контрольной работы (зачет/ не зачет) и текущей работы (сдача ситуационных задач по практическим занятиям №1-2 и №5-6, выполнение тестирования по ДМ1 и ДМ2. Обучающийся получивший за контрольную работу зачет, сдавший ситуационные задачи и выполнивший на 60% тестирование по ДМ1 и ДМ2 допускается к промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация по результатам семестра по дисциплине проходит в форме экзамена (включает в себя промежуточное тестирование по дисциплине).

В фонде оценочных средств по данной дисциплине детально прописаны критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации

Требование к форме контроля определены в соответствии с Положением о модульно-рейтинговой системой подготовки студентов (Красноярский ГАУ-СМК-П 7.5.1-2013 от 01.07.13). Для получения промежуточной аттестации студенту необходимо выполнить контрольную работу и сдать экзамен.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для освоения дисциплины «Основы технологических знаний и организация производственных процессов по отраслям сельского хозяйства (животноводство)», у обучающихся и преподавателей имеется индивидуальный неограниченный доступ к Интернет-ресурсам LMS Moodle по дисциплине и другим ресурсам из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории Университета, так и вне ее.

Таблица 10

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Приспособленность помещений для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
1	2	3
<p>Специальные помещения: Учебная аудитория для общего пользования – ауд. 2-46. 660130 г. Красноярск, ул. Елены Стасовой 44 А.</p> <p>Помещения для самостоятельной работы: Учебная аудитория для общего пользования – ауд. 3-13. Информационно-</p>	<p>Специальные помещения (<i>учебная аудитория для общего пользования – ауд. 2-46</i>): рабочие места преподавателя и студентов, укомплектованные специализированной мебелью, аудиторная доска, учебно-наглядные пособия, инкубатор SISTITEK 12, сепаратор молока электрический Омь-3, рефрактометр для определения белка, СОМО, сахара, плита Н-ВЯТ 406288 Престиж, холодильник Бириуса 132R, сыроварня Bergmann 12 л с ТЭНом, термостат ТС-1/80 СПУ, аквадистиллятор электрический ДЭ-10Мобщая локальная компьютерная сеть Internet, набор демонстрационного мультимедийного оборудования: ноутбук Acer Aspire 5, переносной экран на треноге Medium Professional, переносной проектор Epson EB-X8 2500 со встроенными динамиками.</p> <p><i>Комплект лицензионного программного обеспечения:</i> Операционная система Windows (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).</p>	<p>Частично приспособлены</p> <p>Ауд. 1-06 (информационно-ресурсный центр) – полностью приспособлена</p>

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Приспособленность помещений для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
1	2	3
<p>ресурсный центр научной библиотеки ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ – ауд. 1-06. Читальный зал – ауд. 2-06.</p> <p>660130 г. Красноярск, ул. Елены Стасовой 44 И (ауд. 3-13).</p> <p>660130 г. Красноярск, ул. Елены Стасовой 44 Г (ауд. 1-06, 2-06).</p>	<p>Офисный пакет приложений Microsoft Office (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008). Программа для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF – Acrobat Professional (образовательная лицензия № СЕ0806966 от 27.06.2008). Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security (лицензия № 1800-191210-144044-563-2513 от 10.12.2019).</p> <p><i>Помещения для самостоятельной работы (учебная аудитория для общего пользования на 15 посадочных мест – ауд. 3-15, Информационно-ресурсный центр научной библиотеки ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ на 16 посадочных мест – ауд. 1-06, читальный зал научной библиотеки КрасГАУ на 51 посадочное место – ауд. 2-06):</i> рабочие места преподавателя и студентов, укомплектованные специализированной мебелью, аудиторная доска, учебно-наглядные пособия, общая локальная компьютерная сеть Internet.</p> <p><i>Учебная аудитория для общего пользования – ауд. 3-13:</i> 10 компьютеров на базе процессора Intel Celeron в комплектации с мониторами Samsung, LG, Aser, View Sonic и др. внешними периферийными устройствами.</p> <p><i>Информационно-ресурсный центр научной библиотеки ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ – ауд. 1-06:</i> Гигабитный интернет, 8 компьютеров на базе процессора Intel Core i3 в комплектации с монитором Samsung и др. внешними периферийными устройствами, набор демонстрационного оборудования: мультимедийный проектор Panasonic, экран, МФУ Laser Jet M1212.</p> <p><i>Читальный зал научной библиотеки КрасГАУ на 51 посадочное место – ауд. 2-06:</i> Гигабитный интернет, Wi-fi, 2 компьютера на базе процессора Intel Core i3 в комплектации с монитором Samsung и др. внешними периферийными устройствами, набор демонстрационного оборудования: мультимедийный проектор Acer X 1260P, экран, телевизор Samsung.</p> <p><i>Комплект лицензионного программного обеспечения:</i> Операционная система Windows (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008). Офисный пакет приложений Microsoft Office (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008). Программа для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF – Acrobat Professional (образовательная лицензия № СЕ0806966 от 27.06.2008). Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security (лицензия № 1800-191210-144044-563-2513 от 10.12.2019). Система дистанционного образования «Moodle 3.5.6a» (бесплатно распространяемое ПО). Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (лицензионный договор №158 от 03.04.2019). Доступ к электронным библиотечным системам: «Лань»</p>	

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Приспособленность помещений для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
1	2	3
	(договор № 22-2-19 от 08.07.19), «Юрайт» (договор № 2/5-20), «Агрилиб» (дополнительное соглашение № 2/3 к лицензионному договору № ПДД 31/17 от 12.05.17), Национальной электронной библиотеке (Договор №101 / НЭБ / 2276 о предоставлении доступа от 06.06.17), информационно-аналитической системе «Статистика» (договор № 1-2-2020 от 15.04.20), информационно-правовой системе «Консультант плюс» (договор сотрудничества №20175200206 от 01.06.16), Электронной библиотеке ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ (Ирбис 64)(web версия)) (договор сотрудничества от 2019 г.).	

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализации компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в размере не менее 40% от аудиторных занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития требуемых компетенций обучающихся.

Интерактивная практика предусматривает использование презентации и обсуждение рассматриваемых вопросов в непосредственном контакте с обучающимися.

Интерактивное занятие предусматривает участие обучающихся в процессе рассмотрения теоретических и практических вопросов и проблем по тематике занятия, в том числе разработку рекомендаций по решению выявленных проблем.

Для получения углубленных знаний по изучаемой дисциплине, для самостоятельной работы студентов рекомендуется использовать Moodle по дисциплине «Основы технологических знаний и организация производственных процессов по отраслям сельского хозяйства (животноводство)».

Подготовка к лекциям

В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала, обращать внимание на категории и понятия, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Необходимо задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных вопросов. Целесообразно дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной рабочей программой.

Подготовка к самостоятельному изучению вопросов

Самостоятельная работа обучающегося над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы обучающегося определяется рабочей программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя. Вы можете дополнить список использованной литературы современными источниками, не представленными в списке рекомендованной литературы, и в дальнейшем использовать собственные подготовленные учебные материалы при подготовке к практическим занятиям.

При преподавании дисциплины следует учесть:

1)Материал дисциплины должен излагаться в сочетании теоретических установок с практическими навыками.

2)Целесообразно постоянное обновление материала путем использования научно-практической журнальной, газетной и электронной информации (новостная подборка).

3)Преподавание дисциплины для бакалавров по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика» требует особого внимания к вопросам учета и оценки продуктивности сельскохозяйственных животных. Рассматривая эти вопросы по всем модулям дисциплины, следует сделать акцент на виды и формы производственного учета, выделить их разнообразие, электронные методы учета и обеспечить понятие сущности инвентаризации имущества, сырьевых ресурсов и проведения контроля за их состоянием и движением.

10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Таблица 11

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
Модуль 1. Основы кормления и разведения с.-х. животных			
Занятие № 1. Питательность кормов. Основы нормированного кормления	ПЗ	Ситуационные задачи (интерактивная форма)	2
Всего в интерактивной форме	-		2

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработал: Федорова Е.Г., к.с.-х.н.

ФИО, ученая степень, ученое звание



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине «Основы технологических знаний и организация производственных процессов по отраслям сельского хозяйства (животноводство)» для подготовки бакалавров по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика» (профиль – Финансы и бухгалтерский учет в агропромышленном комплексе), разработанную к.с.-х.н., доцентом кафедры Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства института ПБиВМ Федоровой Е.Г.

Рецензируемая рабочая программа разработана в соответствии с Порядком оформления программ учебной дисциплины в Красноярском ГАУ и включает в себя: требования к дисциплине, цели и задачи дисциплины, компетенции, ее структуру и содержание, взаимосвязь видов учебных занятий, учебно-методическое и информационное обеспечение.

Содержание дисциплины разбито на шесть пропорциональных модулей, каждый из которых представлен модульными единицами, детально раскрытыми и охватывающими весь круг вопросов, связанных с целостным пониманием курса. При этом каждая модульная единица раскрыта через теоретическую часть, практические занятия и самостоятельную работу студентов. Для изучения дисциплины рекомендована учебная, методическая и научная литература, информационные ресурсы сети интернет.

Методические рекомендации по организации учебного процесса включают в себя рекомендации по проведению практических занятий, организацию самостоятельной работы, использованию новых технологий обучения. Отдельно представлены критерии оценки знаний, умений, навыков и компетенций, приобретаемых в ходе изучения дисциплины.

В целом рабочая программа по дисциплине «Основы технологических знаний и организация производственных процессов по отраслям сельского хозяйства (животноводства)» для подготовки бакалавров по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика» (профиль – Финансы и бухгалтерский учет в агропромышленном комплексе) отвечает требованиям, предъявляемым к данному типу документов, и рекомендуется для использования в учебном процессе.

Рецензент:
Генеральный директор
ОАО «КРАСНОЯРСКАГРОПЛЕМ»



С.В. Шадрин

С.В. Шадрин